

DESAIN INTERIOR PUSAT KULINER YOGYAKARTA DENGAN KONSEP INDUSTRIAL DI YOGYAKARTA

Bayu Prasetyo Hutomo¹

Anung Bambang Studyanto²

Rahmanu Widayat³

Program Studi Desain Interior, Fakultas Seni Rupa dan Desain

Universitas Sebelas Maret

Jalan Ir. Sutami No. 36 A, Kientingan, Surakarta

e-mail : bhutomo13@gmail.com, anungbstudyanto@uns.ac.id
rahmanuwidayat@staff.uns.ac.id

Abstrak

Artikel ini bertujuan untuk (1) menjelaskan tentang interior *public space* yang mencakup fungsi komersial dan edukatif (2) memaparkan pengaplikasian konsep yang sesuai pada desain interior Pusat Kuliner Yogyakarta tanpa mengubah bangunan (3) menjelaskan perancangan interior *restaurant*, galeri dan *cafe* dalam satu proyek desain.

Pusat Kuliner Yogyakarta sebagai pusat wisata kuliner dan edukasi. Pusat kuliner Yogyakarta bertujuan melestarikan makanan khas tradisional dengan target pasar menengah ke atas dan sebagai wadah untuk memberikan sarana edukasi pembelajaran proses pembuatan makanan tradisional kepada pengunjung.

Perancangan ini menerapkan tema industrial, dimana pabrik gula Madukismo sebagai ide gagasan. Karena pabrik gula Madukismo adalah awal mula industrialisasi di Yogyakarta. Pengaplikasiannya terlihat dari dipertahankan nya unsur-unsur pada PG Madukismo. Warna secara garis besar menggunakan warna monokromatik yang terkesan maskulin. Desain furniture menyesuaikan dengan konsep industrial yang cenderung tanpa *finishing* dan lebih menunjukkan warna aslinya.

Kata kunci : Desain Interior, Kuliner, Industrial,

1 Mahasiswa, Program Studi Desain Interior dengan NIM C0811010

2 Dosen Pembimbing I

3 Dosen Pembimbing II

INTERIOR DESIGN OF YOGYAKARTA CULINARY CENTER WITH INDUSTRIAL CONCEPT IN YOGYAKARTA

Bayu Prasetyo Hutomo¹

Anung Bambang Studyanto²

Rahmanu Widayat³

Program Studi Desain Interior, Faculty of Art and Design

Sebelas Maret University

Street Ir. Sutami No. 36 A, Kentingan, Surakarta

e-mail : bhutomo13@gmail.com, anungbstudyanto@uns.ac.id
rahmanuwidayat@staff.uns.ac.id

Abstract

This article is purposed to (1) explain the interior public space which includes commercial and edukative function (2) able to application the appropriate concept design at Interior Yogyakarta Culinary Center without change the building (3) explain an interior design culinary restaurant, gallery and cafe in one project design.

Yogyakarta Culinary Center as a center of culinary and education , Yogyakarta's culinary center aims at conserve traditional culinary with an upper middle market target and a places to provide educational of learning process of making traditional food to visitor.

This design used industrial theme, which is Madukismo sugar factory as idea. Because the Madukismo sugar factory is the beginning of industrialization in Yogyakarta. The application was looked in maintained elements in PG Madukismo. The colors mainly used a monochromatic so it's seen masculine. The furniture design adapts industrial concepts that tend to be without finishing and more show the original color.

Keywords: Interior Design, Culinary, Industrial,

1 Student, Interior Design with NIM C0811010

2 Lecture I

3 Lecture II

Pendahuluan

Yogyakarta identik dengan kota budaya dan kota pariwisata. Tidak hanya itu Jogja juga terkenal akan kelezatan kulinernya, salah satu jenisnya adalah jajanan tradisional. Jenis jajanan tradisional sebenarnya sangat banyak, namun sebagian dari makanan tersebut sudah sulit untuk dicari. Salah satu penyebabnya yakni kurangnya minat atau antusias masyarakat. Makanan tersebut berada di tempat yang kurang diminati oleh masyarakat khususnya anak muda. Mendirikan tempat makan sebagai pusat kuliner Yogyakarta adalah salah satu cara agar makanan tradisional dikenal oleh semua kalangan terutama anak muda dan tidak hilang oleh perkembangan zaman.

Artikel ini dibuat untuk menjelaskan beberapa pokok permasalahan dalam perancangan Pusat Kuliner Yogyakarta. Di antaranya yaitu bagaimana merancang interior *public space* yang mencakup fungsi komersial dan edukatif, bagaimana mengaplikasikan konsep industrial pada desain interior Pusat Kuliner Yogyakarta tanpa mengubah bangunan,

Pembahasan

Pada perancangan Pusat Kuliner Yogyakarta ini berawal dari makanan khas pada beberapa daerah di Yogyakarta dimana memiliki ciri khas tersendiri dan berpotensi menjadi daya tarik wisatawan. Makanan-makanan khas tersebut berada di beberapa titik maka perlu suatu wadah terpusat guna memperkenalkan keaneka ragam potensi makanan khas kepada masyarakat luas. Pusat Kuliner Yogyakarta ini diusung dengan konsep Industrial, Sejarah industrial berawal dari Revolusi Industri pertama pada periode antara tahun 1750-1850 di mana terjadinya perubahan secara besar-besaran di bidang pertanian, manufaktur, pertambangan, transportasi, dan teknologi serta memiliki dampak yang mendalam terhadap kondisi sosial, ekonomi, dan budaya di dunia. Revolusi Industri dimulai dari Britania Raya dan kemudian menyebar ke seluruh Eropa Barat, Amerika Utara, Jepang,

dan menyebar ke seluruh dunia. Revolusi Industri merupakan penggantian tenaga manusia dengan tenaga mesin (www.arsitag.com/article/arsitektur-dan-desain-Industrial).

Dorongan terbesar terjadinya Revolusi Industri ini saat penemuan mesin uap oleh James Watt's Th. 1764. Mesin ini menjadi pendorong utama tenaga mesin penggerak pada pertanian pabrik. , rata-rata pendapatan perkapita negara-negara di dunia meningkat lebih dari enam kali lipat. Sementara itu industrialisasi di Indonesia terutama di Yogyakarta di mulai dari berdirinya pabrik gula Madukismo pada masa kolonial belanda tahun 1955 yang terletak di kasihan, bantul.

Gaya arsitektur industrial awalnya merambah desain interior dan arsitektur Eropa karena banyaknya bangunan bekas pabrik yang tidak lagi digunakan. Agar tak menjadi terbengkalai, maka dilakukanlah penyesuaian agar gedung-gedung ini bisa dijadikan tempat yang layak dan nyaman. Walaupun sudah dilakukan beberapa penyesuaian, karakter asli bangunan sengaja tak dihilangkan. Itulah yang menjadi ciri khas desain Eropa. Itulah mengapa, gaya ini hadir dengan beberapa material yang cenderung kasar seperti logam dan baja balok lantai sengaja diekspos untuk menunjukkan karakternya (www.arsitag.com/article/arsitektur-dan-desain-Industrial).



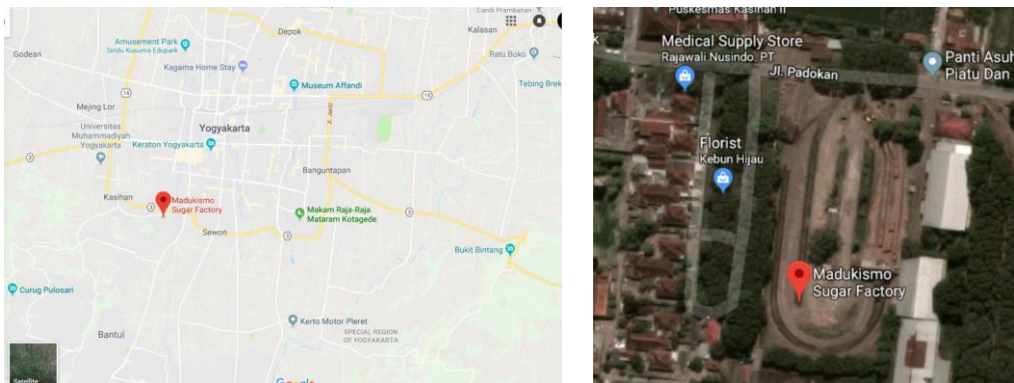
Gambar 1 Bangunan Pabrik Madukismo

(Sumber: *nJogja.com* diunduh 30 Maret 2018)

A. Analisa Site

Pusat Kuliner Yogyakarta ini ditetapkan di Kawasan Kasihan, Bantul, Yogyakarta karena memiliki beberapa pertimbangan seperti berikut ini.

- a. Pertimbangan Pemilihan Lokasi :
 1. Lokasi strategis karena berada di jalan utama yang menghubungkan Kota Jogja dan Bantul.
 2. Berada di kawasan industry dan pariwisata.
 3. Aktivitas jalan dua arah dimana arus lalu lintas padat sehingga besar peluang promosi.
- b. Potensi Lingkungan
 1. Sebelah Selatan berdekatan dengan beberapa hotel dan *homestay Madukismo*.



Gambar 2 Tirtonirmolo, Kasihan, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta
(Sumber : Google Map diunduh 10 Februari 2018)

Pusat Kuliner Yogyakarta memiliki beberapa fasilitas ruang, terbagi dalam fasilitas utama dan pendukung. Fasilitas utamanya terdiri dari *Restaurant*, *Gallery area*, dan *Cafe*. Fasilitas pendukungnya terdiri dari *Meeting room*, *lobby*, *lavatory*, ruang karyawan, dapur.

B. Bentuk, Warna dan Material

Dalam perancangan interior Pusat Kuliner Yogyakarta dimana menerapkan konsep interior Industrial yang diaplikasikan pada bentuk, warna dan juga material yang dipakai dalam *furniture* maupun pendukung interior lainnya.

1) Bentuk

Bentuk-bentuk yang dihadirkan adalah bentuk geometris, yaitu bentuk yang mengikuti fungsi ruang. Bentuk geometris terlihat pada desain *furniture*, partisi ruang dan *ceiling plan*.



Gambar 3 Bentuk Furniture

(Sumber : Bayu Prasetyo Hutomo, 2018 Hal 121)

2) Warna

Konsep warna secara garis besar adalah kombinasi warna netral dengan warna alami natural. Warna netral adalah warna yang tidak terpengaruh oleh warna yang lain, contohnya adalah *cream* dan abu-abu (Widayat, 2010: 158). Penggunaan warna diterapkan pada *furniture*, partisi dan *ceiling*.



Gambar 4 Konsep Warna Pada Area Lobi
(Sumber : Bayu Prasetyo Hutomo, 2018 Hal 137)

3) Material

Untuk dapat mendukung tema desain yang bersifat Industrial maka material utama yang digunakan dalam pengaplikasiannya adalah memilih material yang mencirikan kealamian alam yang natural seperti didominasi pemilihan material kayu antara lain anyaman rotan, kayu merbau, kayu mahoni, kayu jati dan material – material alami lainnya. Kemudian material – material ini diterapkan pada dinding, *ceiling*, lantai, dan *furniture*.



Gambar 5 Penerapan Material Pada Area Restaurant
(Sumber : Bayu Prasetyo Hutomo, 2018 Hal 140)

C. Fasilitas utama Pusat Kuliner Yogyakarta

1. Restaurant Area

Area makan dibagi menjadi 2 yaitu Café Area dan Restaurant Area. Perbedaannya yaitu dari menu makan yang berbeda dan untuk yang hanya *take away* atau nongkrong saja bisa di *café area* karena restaurant area bersifat formal . Untuk mengangkat tema industrial mempertahankan rangka kuda-kuda berbahan besi dan instalasi pipa-pipa yang ada di pabrik Madukismo.



Gambar 6 Tampak Potongan Restaurant Area
(Sumber: Bayu Prasetyo Hutomo, 2018 Hal 131)



Gambar 7 Perspektif Café Area

(Sumber: Bayu Prasetyo Hutomo, 2018 Hal 139)

2. Gallery Area

Gallery Area ditujukan untuk *display* barang bersejarah yang berhubungan dengan kuliner. *Finishing* dinding pada *Gallery area* ini diberikan sentuhan monokrom yaitu dengan mengaplikasikan acian semen dipadukan penambahan pipa-pipa besi dengan aksesoris emas sebagai *vocal point*. Pada *ceiling* juga menggunakan rangka kuda-kuda agar tetap mengangkat kesan industrial.



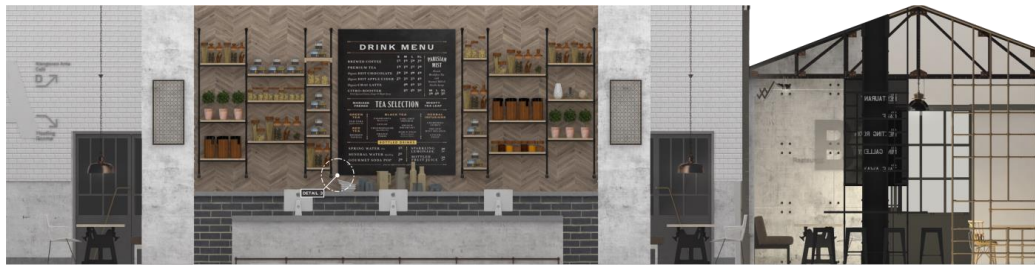
Gambar 8 Perspektif Gallery Area

(Sumber: Bayu Prasetyo Hutomo, 2018 Hal 136)

D. Elemen Estetis

Wall treatment

Wall Treatment pada Pusat Kuliner Yogyakarta pada area Bar *Restaurtant* menggunakan kayu jati yang disusun dengan motif *chevron*, pada Bendera area menggunakan bahan acian semen dipadu dengan jaring besi dengan warna hitam dipadu tembaga dan emas untuk *vocal point*.



Gambar 9 Tampak Potongan Restaurant Area
(Sumber: Bayu Prasetyo Hutomo, 2018 Hal 130)

Kesimpulan

Pusat Kuliner Yogyakarta merupakan tempat makan di mana bertujuan untuk memperkenalkan atau mempertahankan jajanan maupun makanan khas daerah Yogyakarta kepada masyarakat luas. Selain menawarkan makanan dan minuman, juga memberikan wawasan tentang sejarah makanan tersebut yang dipresentasikan pada ruang *gallery*. Kegiatan edukasi lainnya yaitu dengan adanya *galeri area* yang menyediakan informasi mengenai asal usul pembuatan makanan dan men display barang yang mempunyai nilai sejarah mengenai kuliner.

Konsep Industrial dipilih karena ingin mempertahankan dan memunculkan suasana pabrik Madukismo pada jamanya. Pusat Kuliner Yogyakarta disini memiliki beberapa fungsi ruang yang memiliki masalah yang berbeda seperti kebisingan dan kebersihan, untuk menggabungkan beberapa fungsi ruang yang berbeda diperlukan adanya *treatment* baik itu *wall treatment* untuk mengurangi kebisingan, maupun *floor plan* yang berfungsi memberikan batas area ruangan dan juga diperhitungkan untuk mengurangi kebisingan pengunjung.

Daftar Pustaka

Hutomo, Bayu Prasetyo. 2018. Laporan Tugas Akhir Desain Interior
Pusat Kuliner Yogyakarta. Fakultas Seni Rupa dan Desain
UNS.

Widayat, Rahmanu. 2010. Kumpulan Istilah Desain Interior.
Surakarta : Fakultas Sastra dan Seni Rupa Publishing.

arsitag.com/article/arsitektur-dan-desain-industrial, diakses pada
tanggal 30 Maret 2017

nJogja.com, diakses pada tanggal 30 Maret 2018

google.com, diakses pada tanggal 10 Februari 2018